

# BEAUJOLAIS CRU MORGON LA ROCHE PILÉE 2022



Thevenet, Jean-Paul et Charly, Beaujolais

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Erdbeere  
Rote Johannisbeere  
Himbeere  
Nasse Erde  
Stein  
Schwarzer Pfeffer

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037  
14 bis 16°C  
bauchiges Rotweinglas Burgund

## STIL

erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
trocken



## WEINBAU

**Rebsorten**

Gamay

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

spontane Gärung  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
ausgedehntes

**Ausbau**

Hefelager  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
Betontank

**Lagerung**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

90/100